vinetur

99 Sushi Bar, referente de la alta cocina japonesa en España con dos mujeres al mando

Mónica Fernández y Paula Villanueva lideran el único grupo español del sector con dirección y cocina en manos femeninas

lunes 2 de marzo de 2026

En el panorama de la alta cocina japonesa en España, 99 Sushi Bar se ha consolidado como un grupo singular. Es el único gran emblema nacional de este tipo de gastronomía que cuenta con dos mujeres en los puestos de mayor responsabilidad: Mónica Fernández, directora general, y Paula Villanueva, chef ejecutiva. Ambas han roto barreras en un sector donde la presencia femenina en la dirección y la cocina sigue siendo poco habitual, especialmente en la cocina nipona, marcada por tradiciones y prejuicios que durante años han limitado el acceso de las mujeres a posiciones de poder.

Mónica Fernández es una de las sumilleres más reconocidas del país y una pionera en la sala y la gestión. Nacida en Quiroga (Lugo), se trasladó a Madrid a comienzos de los 2000 y, tras una breve experiencia en cocina, se especializó en sala y sumillería. Su carrera ha estado marcada por el esfuerzo y la formación continua, lo que le ha valido premios como la Excelencia Turística de Madrid en 2009, el Premio Nacional de Gastronomía como Mejor Directora de Sala en 2016 y el "Prix au Sommelier" como Mejor Sumiller del Mundo en 2017, otorgado por la Academia Internacional de Gastronomía. Desde 2009, Fernández dirige 99 Sushi Bar en España, supervisando la gestión del personal, la formación, las contrataciones y la selección de productos, además de participar activamente en la creación de nuevos platos junto a la chef

ejecutiva.

Fernández reconoce que, al inicio de su carrera, apenas tenía referentes femeninos en el sector. "Cuando yo entré en esto, el único referente femenino que tenía era Gemma Vela, la sumiller del Ritz", explica. Aunque en ocasiones puntuales ha sentido que se cuestionaba su valía por ser mujer, asegura que en su entorno profesional ha recibido respeto y apoyo. "Como directora general, garantizo que en 99 Sushi Bar sean el talento, la fidelidad y el buen trabajo los que determinen el desarrollo de la carrera de mis trabajadores. Y no algo como su sexo. Además, puedo decir que apostamos por la cantera y que el tiempo medio de permanencia en el grupo es mucho más alto que la media del sector. Trabajamos duro, y mucho, pero hacemos las cosas bien", afirma.

Junto a Fernández, Paula Villanueva ocupa el puesto de chef ejecutiva desde 2023. Su trayectoria comenzó en la Escuela de Hostelería y Turismo de Alcalá de Henares y continuó con prácticas en Burdeos y en el restaurante Lúa de Madrid, donde llegó a ser jefa de cocina en 2015. Ese mismo año, el local obtuvo una estrella Michelin, convirtiéndose Villanueva en la jefa de cocina más joven con ese reconocimiento en España. Posteriormente, decidió especializarse en gastronomía japonesa y se incorporó a 99 Sushi Bar en 2017. Tras varios años de formación y experiencia en la empresa, alcanzó el puesto de chef ejecutiva tras completar el curso de la Cámara de Comercio de Madrid.

Villanueva ha vivido situaciones en las que su trabajo se ha puesto en duda por el hecho de ser mujer y joven, pero prefiere centrarse en el apoyo recibido y en los logros alcanzados. "Al final, lo importante es echarle carácter, no dejar que esas visiones tan mermadas te afecten y seguir hacia delante. Yo, desde luego, desde que estoy aquí he tenido apoyo al 100% en mi carrera", señala.

99 Sushi Bar cuenta actualmente con seis locales en España y presencia internacional en Dubái, Abu Dabi, Rabat y Mónaco. Además, este año tiene previsto abrir su primer local en Budapest en abril y otro en Londres en mayo, en el barrio de Mayfair. La empresa mantiene una política de promoción interna basada en el talento y la fidelidad, sin distinción de sexo, y presume de una rotación de personal inferior a la media del sector.

La experiencia de Fernández y Villanueva en 99 Sushi Bar refleja el avance de la igualdad en la alta gastronomía, especialmente en un ámbito tan tradicional como la cocina japonesa. Su liderazgo demuestra que el talento y la dedicación pueden abrir puertas y cambiar dinámicas en sectores históricamente cerrados a las mujeres.